

Yasuji Sasaki, le plus grand cuisinier japonais, vise le Bocuse d'or

Au château de l'Eclair, siège de l'école hôtelière Tsuji, c'est coaché par un Jurassien qu'il se prépare au Bocuse d'Or

Aujourd'hui Yasuji Sasaki est seul, ou presque, dans la vaste cuisine de l'école hôtelière Tsuji. Des conditions idéales. Les 27 et 28 janvier 2009, il devra cuisiner pendant cinq heures dans le très vaste hall d'Eurexpo à Lyon. Cerné par une foule déchaînée et un jury intransigent, filmé par des caméras du monde entier.

« Le Bocuse d'or, c'est la Coupe du monde de la cuisine »

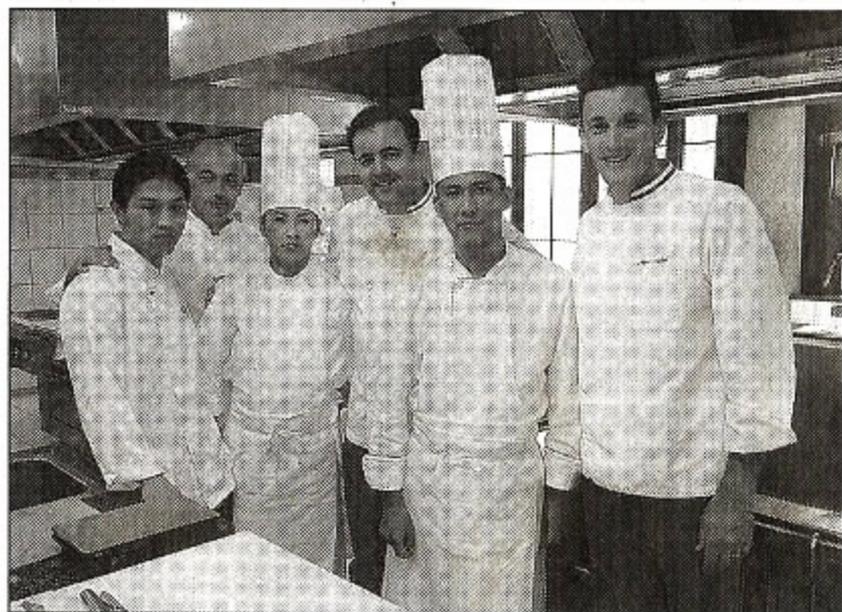
Sur les gradins, une ambiance de stade de foot avec drapeaux, tambours et sifflets. Le Bocuse d'or, c'est le plus prestigieux concours international de gastronomie et le château de l'Eclair à Liergues y prend part à sa façon.

Autour de Yasuji Sasaki, gagnant du Bocuse d'or Asie, toute une équipe : des Japonais bien sûr comme Miura Kazuya, son interprète ou son commis qui le seconde aux fourneaux. Mais aussi des Français. Romuald Fassenet, meilleur ouvrier de France et restaurateur près de Dole a été choisi par les Japonais pour coacher leur poulain : « Pour moi, c'est une occasion extraordinaire. Le Bocuse d'or, c'est la Coupe du monde de la cuisine. C'est une expérience unique, valorisante et motivante. »

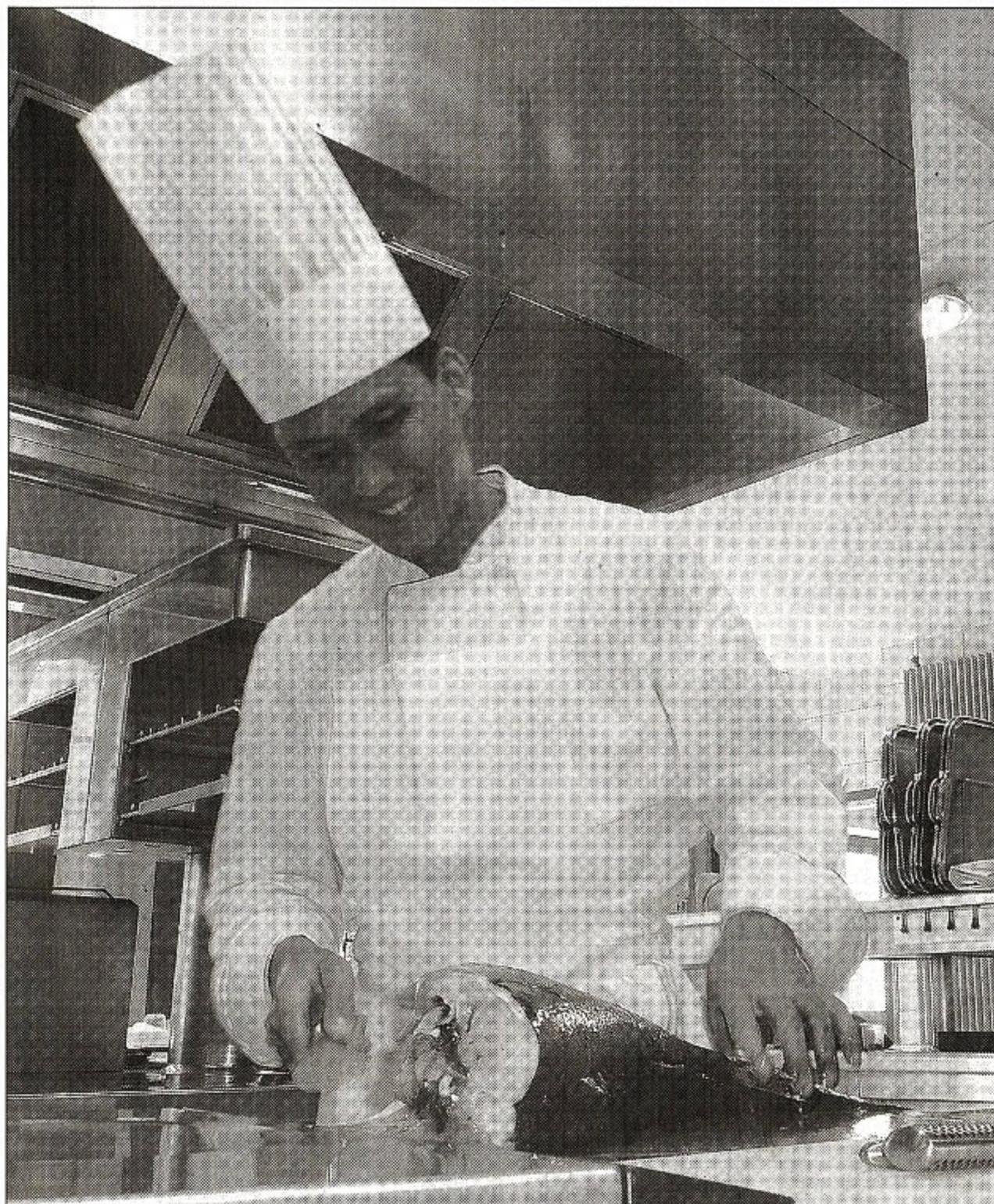
Le terrain d'entraînement de Yasuji Sasaki ? L'école Tsuji, forcément. « L'établissement s'investit toujours dans ce concours », explique Aimé Nallet, meilleur ouvrier de France et professeur de cuisine. Fondé en 1960, le groupe Tsuji présente

dans notre région à Liergues et à Reyrieux au château Escoffier, (01) formé de jeunes Japonaises et Japonais à la gastronomie française. Un écrin idéal, un « nid douillet » pour le candidat au Bocuse d'or. Présent cette semaine au château de l'Eclair, Yasuji Sasaki se familiarise avec les produits français et se prépare pour la grande épreuve de janvier. Le challenge : réaliser un plat pour douze personnes à base de viande et de poisson. Sur son plan de travail, des pièces de bœuf, un cabillaud, des coquilles Saint-Jacques et des crevettes. Ce qui fera la différence par rapport aux 24 autres candidats : la créativité, la finesse du plat et bien sûr la saveur. Difficile pour un Japonais de se plier aux habitudes culinaires françaises. « Je lui ai conseillé de faire mijoter son plat afin d'obtenir un goût plus homogène et équilibré », indique Romuald Fassenet, son coach qui prépare Yasuji comme un marathonien. Le mental, le physique, de bonnes conditions matérielles : Romuald veille à tout. « Tous les candidats sont capables de faire leur plat mais ils doivent le faire à un moment précis. Il faut être compétiteur dans l'âme. » Chaque jour, Yasuji fait et refait son plat. Chaque jour, les cuisiniers français qui l'entourent, le poussent à se perfectionner. Yasuji a encore quatre mois pour devenir le meilleur. Un vrai défi aussi pour l'école Tsuji.

Annie Demontfaucon



L'équipe japonaise : de gauche à droite, Miura Kazuya l'interprète, Pascal Cohard professeur de pâtisserie à Escoffier, le commis de Sasaki, Romuald Fassenet, le coach et Aimé Nallet, professeur de cuisine à Tsuji / Photo Annie Demontfaucon



L'épreuve du Bocuse d'or consiste à préparer en cinq heures un plat pour douze personnes à base de quatre pièces de viande, de crustacés et d'un cabillaud / Photo Annie Demontfaucon